



Manuel de mise en œuvre d'un approvisionnement axé sur des valeurs dans le secteur des soins de santé

Résumé exécutif

[NourishLeadership.ca](https://nourishleadership.ca)



**Planetary
Health**

A Nourish Program

Sommaire

La nourriture est dans une catégorie distincte des autres achats faits dans les hôpitaux, puisque l'alimentation a le pouvoir de jouer un rôle dans la guérison physique, spirituelle et culturelle. Lorsque les organisations de soins de santé perçoivent « l'alimentation comme une médecine » et que cette valeur est intégrée dans toutes les étapes d'approvisionnement, les achats alimentaires peuvent améliorer les menus, renforcer la culture et les communautés, réduire les impacts climatiques, appuyer les efforts de réconciliation avec les peuples autochtones et mettre en lumière le leadership d'ancrage des établissements de santé.

Un approvisionnement axé sur des valeurs peut inclure plusieurs éléments : acheter des aliments produits localement; s'assurer que les aliments achetés sont culturellement appropriés, locaux, respectueux de l'environnement, sans cruauté, équitables ou achetés en fonction d'objectifs de diversité et d'inclusion, ou d'approvisionnement autochtone. Transformer la nourriture d'hôpital pour les patientes et les patients, et l'environnement alimentaire pour le personnel et les personnes qui visitent leurs proches est l'occasion d'incarner le principe « ne pas nuire » de la profession médicale.

Malheureusement, le statu quo de l'approvisionnement public ne met principalement l'accent que sur la question du coût, et de nombreux responsables de l'approvisionnement alimentaire institutionnel pensent à tort que les aliments locaux coûtent plus cher. La réalité est que l'alimentation locale peut être rentable. L'expérience des établissements de soins de santé montre que les aliments locaux coûtent en général moins cher un tiers du temps, le même prix un tiers du temps et plus cher un tiers du temps. La leçon à retenir est qu'il est possible d'atteindre l'équilibre budgétaire au moment d'intégrer des décisions au sujet des menus.

Nourrir a préparé ce manuel de mise en œuvre pour regarder au-delà du coût et souligner les nombreux avantages d'un approvisionnement axé sur des valeurs : renforcer les économies locales; réduire l'impact environnemental et le gaspillage alimentaire; nouer des liens entre les personnes qui achètent les aliments et celles qui les fournissent ou produisent; proposer des aliments frais, nutritifs et locaux qui appuient l'agriculture locale et durable, et des pratiques de production éthiques et responsables.



Des entreprises de production de plus petite taille qui intègrent la chaîne d'approvisionnement peuvent ajouter de la valeur à une organisation grâce à des produits de qualité, un service à la clientèle personnalisé et la capacité de façonner les offres de produits futures. Les gens qui séjournent à l'hôpital sont souvent impressionnés de voir au menu des aliments provenant de fermes familiales ou de petits producteurs locaux. Mettre ces ingrédients et les histoires qui les entourent en valeur peut augmenter le taux de satisfaction des patientes et des patients, puisque cela témoigne d'une attention particulière. Soutenir l'économie locale, raccourcir la chaîne d'approvisionnement et améliorer l'expérience patient représente une donc victoire à trois niveaux.

S'approvisionner auprès de différentes sources au lieu de dépendre d'un seul grand fournisseur est aussi dans l'intérêt de tout le monde, surtout dans le cas d'une défaillance du système, comme une grève du personnel, ou d'un événement météorologique extrême. La pandémie de COVID-19 nous a appris qu'un approvisionnement diversifié est indispensable pour faire face aux perturbations imprévues, et cet approvisionnement doit être géré de manière délibérée et préventive.

En 2023, Nourrir a produit un premier guide sur l'approvisionnement axé sur des valeurs dans les soins de santé dans le but d'expliquer comment incorporer des valeurs dans les achats de nourriture des hôpitaux. Les premiers signaux montrent que les établissements de santé canadiens sont prêts à s'éloigner des modèles actuels pour aller vers un approvisionnement axé sur des valeurs, en mettant à profit les budgets fixés pour atteindre des objectifs de durabilité organisationnelle, sociale, écologique et économique. La demande est grande, les dépenses annuelles des services alimentaires du secteur de la santé s'élevant à 4 milliards de dollars au Canada.

Nous avons l'occasion d'investir ces 4 milliards pour améliorer les chaînes de valeur et créer des systèmes alimentaires plus durables et résilients. Les externalités du système en place ont une incidence énorme sur le secteur de la santé par le biais de l'insécurité alimentaire, la malnutrition, les maladies chroniques liées à l'alimentation et les barrières à la souveraineté alimentaire autochtone.

Le manuel de mise en œuvre présente des pratiques tangibles de l'approvisionnement axé sur des valeurs, ainsi que des ressources pour plus de soutien et de changement. Il se penche sur les nombreux avantages de ce type d'approvisionnement et offre des conseils pour préparer des contrats, demander de l'information et faire des appels de propositions. Il aborde aussi les obstacles courants dans ce domaine, encourage les occasions de réseautage et étudie la possibilité de mesurer les résultats. Le but est de fournir aux personnes responsables des achats des outils pour s'adapter au contexte unique de la gestion des services alimentaires, de la taille des activités et d'un approvisionnement par le biais d'organismes de groupement d'achats (OGA), ou pour des catégories précises « hors marché ».

Nourrir voit ce manuel comme une ressource qui aidera les établissements de soins de santé canadiens à pivoter vers l'intégration de valeurs dans leurs démarches d'approvisionnement alimentaire et ainsi développer l'économie régionale, réduire l'empreinte carbone (émissions de portée 3), encourager de bonnes pratiques agricoles et améliorer les considérations liées à la main d'œuvre. Les chaînes d'approvisionnement créées intentionnellement continueront de s'améliorer au fur et à mesure que plus de volume y sera transféré.

Il est évident que les établissements de soins de santé sont de plus en plus prêts pour une telle transition. L'appel est plus urgent que jamais et l'occasion plus grande. En embrassant un approvisionnement alimentaire axé sur des valeurs, ces derniers pourront se servir des budgets fixés comme catalyseur pour atteindre des objectifs de durabilité organisationnelle, sociale, écologique et économique. En adoptant une approche systémique en matière d'alimentation, en mettant l'accent sur la valeur sociale et en concluant des marchés solides et durables avec des fournisseurs locaux qui partagent leurs valeurs, les établissements pourront améliorer leurs menus, dynamiser les communautés, réduire l'impact climatique et soutenir activement les efforts de vérité et de réconciliation. L'avenir est prometteur alors que nous imaginons des établissements de soins de santé qui pourront avoir des impacts positifs et d'envergure grâce à leurs pratiques d'approvisionnement, et aider à façonner un avenir plus sain et durable.



[Accéder au guide complet en anglais](#)